OENOFRANCE

ENZYMES

LYSIS ACTIV 60

Préparation enzymatique liquide pour la clarification et le débourbage des moûts chargés en matières solides issus de thermotraitements ou de cépages difficiles à clarifier

CARACTERISTIQUES

LYSIS ACTIV 60 est une préparation pectolytique liquide, issue d'*Aspergillus niger*, destinée à la clarification et au débourbage des moûts chargés en matières solides issus des jus chauffés (thermovinification ou flash détente) ou bien des jus issus de cépages difficiles à clarifier (pulpe dense).
LYSIS ACTIV 60 est naturellement pauvre en cinnamoyl estérase et évite ainsi la formation de phénols volatils.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Diminution rapide de la viscosité et de la turbidité des moûts
- Performance sur des moûts chargés en matières solides notamment issus de vendanges chauffées jusqu'à 60 °C, ou de cépages difficiles à clarifier
- Amélioration des étapes de pressurage et de filtration

APPLICATIONS

- Clarification statique ou par flottation des jus blancs ou rosés issus d'égouttage ou de pressurage
- Clarification des jus issus de thermovinification ou de flash détente

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 5 mL/hL selon le temps de contact et la température.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Diluer **LYSIS ACTIV 60** dans 10 L d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.
Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Pectinases, glycérol, NaCl. Ne contient pas d'OGM.

Activités enzymatiques :
Pectinases (EC 3.2.1.15) > 50 000 AJDU/g

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1 L, 10 L et 20 L.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine : à conserver dès réception à température inférieure à 8°C, hors gel, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, hors gel et à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**